



Del 12 de OCTUBRE al 9 de DICIEMBRE

**III JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA LLANADA**

Con Personalidad propia !

PATATA /// SETAS /// CAZA /// QUESO

La Cuadrilla de Salvatierra presenta sus III Jornadas Gastronómicas "Con personalidad propia" que, este año 2012, se desarrollarán entre el 12 de octubre y el 9 de diciembre, en torno a la patata, las setas, la caza y el queso. Los restaurantes participantes nos presentan con calidad, imaginación y esfuerzo, sus menús. Paralelamente se ofrecerán degustaciones de nuestros productos y encuentros en torno a la gastronomía de esta comarca, parte consustancial de su rico patrimonio.

Los fines de semana entre el 12 de octubre y el 9 de diciembre, los restaurantes participantes ofrecerán sus menús, confeccionados en base a los productos temáticos de las Jornadas.

Octubre 2012							Noviembre 2012							Diciembre 2012						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4			1	2				
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	24	25	26	27	28	29	30
29	30	31					26	27	28	29	30			31						

Todos los **Menus 30€**

(IVA Incluido).

Se recomienda reserva previa.

ORGANIZA



COLABORAN



PARADOR ARGOMANIZ

COCINERO: **IÑAKI SARDINA**
PARADOR, 14 - ARGOMANIZ (ELBURGO / BURGELU)
T. 945 293 200
EMAIL: argomaniz@parador.es

MENÚ

- Tallarines verdes con setas
- Pourrusalda —patatas con bacalao—
- Escalope de Ciervo, compota de castañas y salsa de arándanos.
- Copa de Idiazabal, membrillo y nueces



MENÚ

- Ensalada de manzana y queso Idiazabal con salsa César
- Crep de hongos
- Patatas gratinadas con setas y queso Idiazabal
- Chuleta de jabalí con guarnición ó Pechugas de paloma con salsa de pimienta verde y txakolí
- Tarta de queso Idiazabal
- Sidra alavesa o crianza Hnos. Frías del Val

COCINERA: **MAITE GUTIÉRREZ**
PRESALDE, 4 - ARAIA (ASPARRENA)
T. 945 304 794 - 656 739 903
EMAIL: gorostotxo@telefonica.net

**ZUBIGAIN
JATETXEA**





RESTAURANTE JOSE MARI "EL GORDO"

COCINERA: MONTSE SAEZ DE ASTEASU
NAJARIA, 69 - AGURAIN
T. 945 300 042
EMAIL: josemarijatetxea@hotmail.com



MENÚ

- Ensalada de Idiazabal, nueces y manzana
- Tartaleta de hongos
- Media paloma con puré de patata
- Tarta de queso con membrillo y helado de cuajada
- Vino de crianza Rioja Alavesa



MENÚ

- Milhojas de patata, manzana y foie.
- Ensalada templada de perdiz, verduritas de temporada eco y agrícola de membrillo.
- Arroz cremoso de boletus e Idiazabal.
- Albóndigas de venado, cremoso de patata y crujiente.
- Helado artesano de queso y dulce de tomate.
- Minerales, Bauza (Elciego) de año, café y pan.

COCINERO: JUAN GIL RUIZ

ARRABAL, 22 - ALEGRIA-DULANTZI
T. 945 420 039
EMAIL: erausquyn@gmail.com

MESÓN ERAUSQUYN





ARAIA SAGARDOTEGIA

COCINERO: **ANDRÉS DURÁN**
SANTSARREKA, 26 - ARAIA (ASPARRENA)
T. 945 304 763
EMAIL: nuriaagray@hotmail.com



MENÚ

- Patatas a la importancia.
- Pastel de setas
- Codornices a la cazadora
- Flan de Idiazabal
- Vino crianza, pan y café

MENÚ

- Ensalada de codorniz y verduritas asadas con su escabeche
- Milhojas de patata alavesa, hongos y yema de Luma Gorri
- Crema de Pourrusalda con tacos de Idiazabal fritos en tempura
- Estofado de jabalí al vino de Rioja
- Idiazabal con membrillo y nueces
- Vino tinto del año de Laguardia
- Café y chupito de licor

COCINERO: **ANTONIO DE VIANA**
FUEROS, 2 - AGURAIN
T. 945 312 716 / 665 724 758

**ZERUA
JATETXEA**